

WÜRDIGUNG

Mehlspeistradition ist Weltkulturerbe

Vor fünf Jahren hatte sich in Oberösterreich jene Initiative „Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur“ mit Alfred Fiedler an der Spitze mit dem Ziel gegründet, ebenso wie schützenswerte Bauten, Naturdenkmäler oder traditionelle Handwerkskunst auch die Mehlspeiskultur anerkennen zu lassen. Seitdem habe Fiedler „dafür gekämpft und sich den Mund fusselig geredet“, bedankte sich der Bundesinnungsmeister der Konditoren, Leo Jindrak, für dessen Engagement. Im Juli wählte ein Fachbeirat zehn besonders erfolgreiche Projekte aus Österreich aus, die

in das UNESCO-Register aufgenommen wurden. Dabei wurde auch jener Verein berücksichtigt, weil er „die kulturelle Bedeutung sowie das erforderliche Wissen und die handwerklichen Fertigkeiten zur Herstellung von Mehlspeisen sichtbar“, mache – „beginnend mit der Landwirtschaft als Rohstofflieferant bis hin zur Verarbeitung der Zutaten zu köstlichen Leckerbissen“, hieß es wörtlich. „Jetzt haben wir es amtlich, was wir schon lange wissen: Unsere Mehlspeisen sind Weltklasse“, freute sich auch Oberösterreichs Landeshauptmann Thomas Stelzer (ÖVP). Welche in



Ausgezogener Apfelstrudel.

Österreich besonders beliebt sind, hat das Linzer Meinungsforschungsinstitut IMAS vor fünf Jahren erfragt. 86 Prozent nannten die Sachertorte, für 78 Prozent ist die beliebteste warme Mehlspeise der Kaiserschmarrn.